

Émile Joandel et le commerce des fourmes au XIX^e siècle

Maurice Damon

Le premier document connu qui fasse mention du fromage montagnard qu'on appellera plus tard la fourme est daté de 1496¹ : il apparaît dans le règlement d'une transaction pour l'entrée en jouissance de droits sur la montagne de Coleigne (Sauvain) : « quarante livres tournois et un quintal de fromage bon et marchand. » Mais tout invite à penser que la fabrication du fromage est beaucoup plus ancienne. En effet, au tournant des XII^e et XIII^e siècles, on fait état d'animaux, gros et petit bétail, de bergers et de leurs cabanes. On est tenté d'interpréter : du lait fourni par des « bêtes bovines », du personnel, un lieu de transformation... Au XIV^e siècle, on voit poindre, sous une forme encore hésitante, le mot « jasserie » qui s'imposera comme le lieu de fabrication de la fourme : *jacere, jassare*.

Pesant trois livres, s'approchant du poids des quelque deux kilos d'une fourme d'aujourd'hui, ces fromages dits de Roche sont, en 1667, jugés « les meilleurs, grâce à la douceur de leur goût ». À Renat (Sauvain), en 1699, le montant d'un fermage est de 110 livres et « six fromages de Roche ». En 1734 « quatre fromages de Roche » entrent aussi dans le prix du fermage de la dixmerie de Gorou. En 1750, 41 fromages et demi de Roche rentrent dans les caves du seigneur de Talaru-Chalmazel au titre des paiements de la ferme de la dîme que celui-ci percevait dans la paroisse de Sauvain. En 1733, six douzaines de fromages de Roche figurent dans l'abénévis de la montagne de Garnier entre l'abbesse de La Bénisson-Dieu et Mathieu Spéry.

Mais ce fromage de Roche n'est pas seulement un moyen de transaction. Élément majeur de l'économie locale sur les deux versants des monts du Forez, il va être destiné à la commercialisation. Les fromages fabriqués sur les montagnes du versant de la Loire mais aussi ceux du versant auvergnat, « provenant des montagnes d'Ambert et de Thiers, sont dirigés sur Lyon, Montbrison » (1816). Valcivières, pour qui Montbrison, selon le conseil municipal en 1832, est la ville « où nous écoupons la majorité de nos produits [...] vend ses fourmes dans le « département de la Loire dans lequel s'importe cette marchandise ». Mais la destination de ces fromages de Roche est aussi quelquefois, et depuis longtemps, beaucoup plus lointaine. À la fin du XVII^e siècle « si excellents et renommés par tout » ils sont « fort estimés à Paris » pour leur « bonne qualité ». Plus étonnant, vu la distance et la durée du transport, en 1775, le commandeur de Chazelles-sur-Lyon fait envoyer six douzaines de fromages de Roche... à Malte.

Des collecteurs se chargent d'acheter aux producteurs sur les deux versants de la montagne pastorale où elles sont fabriquées, de regrouper et revendre des fourmes aux grossistes des villes. En 1795, Pierre Chier et son gendre François Chazal, « laboureurs » et collecteurs à Chalmazel, vendent à Mathieu Vincent, marchand à Montbrison, place du Marché, « huit cent fourmes ou fromages de Roche non écrémées et marchandes ». On aperçoit déjà l'importance de ce commerce, d'autant que les collecteurs sont nombreux : à Chalmazel, selon le cahier de doléances de 1789, « trois ou quatre particuliers » qui « achètent tous ceux de la paroisse et une grande partie de ceux de la montagne d'Auvergne » ; plus nombreux à Sauvain qui, s'étant fait du commerce des fourmes une sorte de spécialité, en compte sept, peut-être davantage, un siècle plus tard. Parmi eux, Émile Joandel, dont le grand-père, déjà, était collecteur de fourmes. Les descendants d'Émile ont conservé deux de ses carnets de compte. Ces documents nous ont été confiés par son arrière-petit-fils Roger, qui habite encore la maison familiale. Ces carnets nous permettent de

¹ Les données utilisées dans cette introduction proviennent essentiellement des sources suivantes :

- Maurice Damon, « Les jasseries des monts du Forez », *Village de Forez*, suppl. au n° 93-94, avril 2003.
- Collectif (Étienne de Banville, Maurice Damon, Paul Duchampt, Marguerite Fournier, Dominique Malhaire, Stéphane Prajalas, Pierre-Michel-Therrat), « Les jasseries et la fourme de Montbrison », n° 3 des *Cahiers de Village de Forez*, novembre 2004.
- Programme collectif de recherche (PCR) sur les Hautes-Chaumes, non publié.
- Stéphane Prajalas, « Aspects de la vie sur les Hautes-Chaumes au XVIII^e siècle », *Bulletin de La Diana*, 2004.

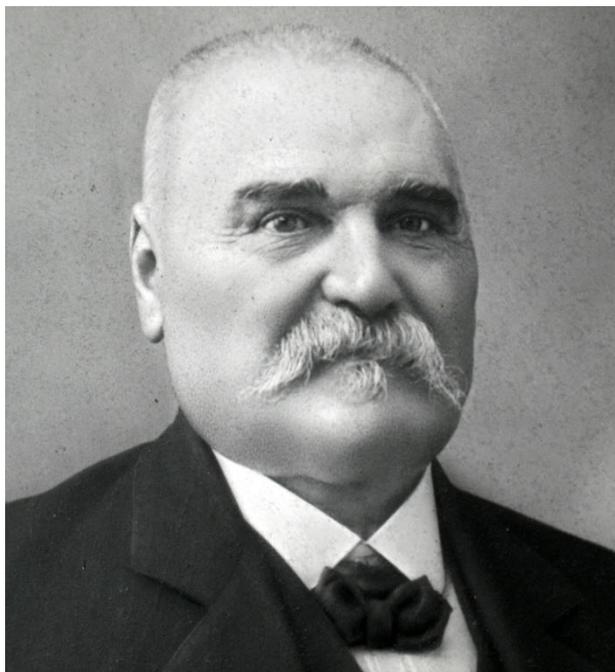
constater de quel statut social jouissent ces collecteurs paysans-commerçants, et de mesurer concrètement l'importance économique de ce mouvement qui emporte les fourmes de l'Auvergne et du Forez vers la Loire et au-delà.

Émile Joandel, le propriétaire

Le 15 juillet 1886, Émile Joandel signe donc d'une belle écriture la première page de son « livre de compte » ; il va le tenir jusqu'à la dernière page, qu'il tourne en 1892. Il y attache une grande importance au point de promettre, s'il lui arrivait de le perdre, de récompenser « généreusement » celui qui le retrouverait. Il se déclare « propriétaire et marchand de fromage ». La collecte des fourmes, qui occupe la plus grande partie du « livre », nous renseigne avec précision sur l'activité du « marchand ». Plus diffuse au gré des pages, et cependant bien vivante, se dévoile aussi l'image du « propriétaire ».

Émile Joandel habite le Mas, hameau, « village » dit-on ici, de la commune de Sauvain. Au moment où commencent ses comptes, il a 37 ans ; il est marié et père de six enfants, quatre garçons et deux filles, de 12 à 2 ans. Il est à la tête de ce que, dans le langage montagnard forézien, on appelle une « grosse maison », d'une taille assez importante pour qu'y soient employés plusieurs domestiques. Signe de respectabilité, il est « fabricant », membre du conseil de fabrique de l'église de Sauvain. La maison a un sobriquet : « chez la Brayé² ». *Mile chez la Brayé* est du nombre des quelque quatre-vingts paysans de Sauvain qui, à la fin du XIX^e siècle, pratiquent l'estive sur la montagne. Sa jasserie est située à Molanvé. Vachers, vachères et vacherons apportent leur soin à un troupeau d'une trentaine de bêtes et y fabriquent les fourmes.

Le « propriétaire » tient ses comptes, dépenses et recettes, et nous apporte ainsi, de manière indirecte et éparse, des informations sur la vie de sa maison, sur ses affaires et la manière de les conduire.



Émile Joandel (1849-1928)

On le voit, en père de famille, payer la laine au teinturier, régler le montant dû au tailleur et celui au fabricant d'huile, payer « consulte et remèdes », acheter des pois à son beau-frère Rémy Crozet, chez un autre « 2 caillots et 25 livres de sel de ménage », se procurer, à l'auberge Boibieux où il a un compte ouvert, de la viande de veau et de bœuf, du pain, un litre de cognac, du cuir de vache, de la chaux hydraulique.

² Dans le langage montagnard forézien, une « maison » est un tout : c'est une représentation sociale qui évoque dans un même ensemble les personnes vivant sous un même toit, membres de la famille et domestiques, un lieu d'habitation avec son mobilier et l'entraîn du ménage, une exploitation agricole avec ses bâtiments, ses animaux, ses instruments de travail, les terres, les bois, les droits d'usage sur les communaux... C'est aussi une place dans un système d'appartenances et d'alliances, une réputation, et un nom, le « sobriquet », signal qui traduit en un mot dans l'esprit de chacun la situation de la maison et symbolise l'idée commune qu'on s'en fait... Chez Émile Joandel, on est « chez la Brayé ». Le sobriquet est encore en usage. Comme on le rapporte depuis des générations, il proviendrait du surnom donné à un ancêtre qui, retour de Paris où il avait été porteur d'eau, avait ramené de la capitale un pantalon - des brayes - d'une coupe et d'un aspect inconnus à Sauvain.

« Pour la maison », il fait effectuer des travaux de construction, comptabilisés en « journées » de maçon, et scier des planches, pour le « plancher » et le « couvert ».

D'autres indications concernent Émile agriculteur-éleveur. Deux terres sont louées à l'oncle Antoine Joandel, pour lesquelles il verse le prix du fermage. Il achète des vaches, qu'il paie en deux versements. Pour des travaux de « forgeages et ferrage », il utilise les services de deux maréchaux-ferrants, Jean-Joseph Couturier du bourg et Faye du pont de Dizangue, auxquels il règle leur dû à échéances. Il achète un pallard ³, et six livres de trèfle à son beau-frère, ailleurs huit doubles décalitres d'avoine, 56 kilos de maton ⁴ pour ses bêtes... Pour le battage du seigle en hiver, il a retenu des hommes, dont la charge de travail se mesure en « journées ». Il se fait quelquefois transporteur et se trouve dans la nécessité d'ajouter des « renforts » à ses attelages, avec ou sans conducteur, et rémunère le service.

Il a des domestiques, dont les conditions d'embauche sont notées avec précision dans les dernières pages du carnet. De 1888 à 1891, il loue son « vacher Jean Marie Garret avec son fils pour vacheron », en 1891 « Jean Bernard et sa femme pour vacher ». En 1887, il loue Antonin Goutebelle comme « valet », puis, pendant trois années consécutives, son propre frère Aimé, dans des conditions probablement particulières puisqu'il n'est pas fait mention de la nature de l'emploi, ce même Aimé qu'on retrouvera plus tard marchand de bois à Montbrison. Plusieurs années, il rémunère son vacher, avec son fils comme *vacheron*, de 420 à 460 F « en argent » par an, à quoi s'ajoutent « chacun une chemise une paire de chaussettes pour le petit un chapeau et un tablier pour le petit, tenu de sabots et deux sacs de pommes de terre ». Il note qu'« en Automne 1889 mon vacher a perdu 24 Journées a déduire sur le gage ». Les autres domestiques ont une moindre rémunération, avec les mêmes compléments en nature.

Au fil des pages et des jours, ici ou là, apparaissent des recettes. Émile reçoit le prix de la location d'un pré. Il fournit quatre « caillets » pour la présure à Joseph Chevaleyre de Valcivières et un cochon. Il vend un taureau ; il établit la liste des veaux qu'il a vendus au cours de l'année, avec le nom des acheteurs et les prix : douze en 1891, onze en 1892. Il fournit à un voisin vingt-quatre mesures de blé, à un autre Sauvagnard quinze livres de trèfle, à l'aubergiste un quartier de vache et « deux liens » de fourmes, des matons à plusieurs, un fayard à Granet père, sabotier, pour qui il conduira « un char de sabots à Montbrison ».

On ne saurait, bien entendu, tenir ce « livre de compte » pour l'expression comptable de l'ensemble des activités de la maison parce que tout n'y est pas consigné et que, en outre, il ne tient compte ni de l'autoconsommation ni de l'échange non monétarisé de services. Et puis ces dépenses domestiques et agricoles apparaissent comme secondaires dans le carnet d'Émile. C'est que ce paysan « propriétaire », qui occupe, semble-t-il, la fonction qu'on dirait aujourd'hui de trésorier de la « fabrique » de l'église de Sauvain, a l'habitude de l'argent. Il lui arrive d'en prêter et prévoit les conditions de remboursement. Il a traité avec la banque Verdolin qui, lorsqu'elle fait faillite en 1888, lui restitue 600 francs. Il sait combien, quand on fait du commerce, il est nécessaire de tenir précisément ses comptes. Collecteur et acheteur de fourmes, il note consciencieusement chacune de ses transactions dans son carnet, y consacrant cent soixante de ses deux cents pages. Le « livre de compte » auquel il tient tant est avant tout celui du « marchand de fromage ».

Émile Joandel, le marchand de fromage

Chez la Braye, le commerce de la fourme est une affaire ancienne : déjà le grand-père d'Émile s'y adonnait. Le fromage, c'est la fourme. Le produit de sa vente est la principale source d'argent dans les maisons où elle est fabriquée. On pratique la vente directe chez l'habitant ou sur les marchés proches. Mais l'essentiel est destiné à la consommation citadine, à Boën, à Montbrison, et surtout à Saint-Étienne et sa région, où les fourmes sont expédiées en quantité.

La première tâche du marchand est donc celle de la collecte des fourmes sur les lieux de leur fabrication, dans les fermes ou, le plus souvent, dans les jasseries. Chaque page d'écriture sur le livre de compte d'Émile Joandel est composée sur le même modèle : une date, le nom et l'adresse du fournisseur, le

³ Pioche de grande dimension.

⁴ Résidu compressé de colza après extraction de l'huile.

nombre de fourmes achetées, le tarif, l'échéancier de la fourniture des fourmes, l'échéancier du règlement. Quelquefois, il est fait état du prix d'un animal vendu, ou celui d'un fermage à régler, ou d'autre chose, qui entrent dans la transaction et viennent en déduction de la somme finale. Une fois les fourmes collectées et le règlement effectué avec la mention « pour solde et final paiement », la page est barrée d'un grand X pour signifier la fin de l'opération.

La transaction s'opère en été, en août et septembre, au cours des visites du marchand chez les fabricants, sur la montagne des deux versants, forézien et auvergnat. À cette époque de l'année, on sait estimer quelle sera la production disponible.

Le prix est discuté puis fixé sur la base de cent fourmes. Le prix moyen ne change pas au cours de la période des cinq ans couverte par le livre de compte. En revanche, l'amplitude est grande entre les prix le plus bas et le plus haut : de 150 F à 270 F le cent. Ces deux extrêmes apparaissent comme des exceptions. Les prix les plus couramment pratiqués varient entre 200 F et 240 F. La différence tient, probablement pour une part, au talent de l'une ou l'autre des parties à la négociation. Elle est aussi liée à la taille des fourmes – produit de 25 litres de lait à l'époque le plus couramment, moins chez certains qui ont de petits troupeaux – mais aussi au stade de leur affinage : moins il est avancé, plus sera long le séjour dans la grande cave chez la Braye, au Mas, où elles « se feront », plus lourd le travail de surveillance, et, par conséquent, moins élevé le prix d'achat. Celui-ci, enfin, n'est pas sans rapport avec l'apparence et les qualités gustatives des fourmes, plus ou moins bleues, plus ou moins blanches, plus ou moins souples, plus ou moins grasses, la croûte plus ou moins rouge... Certaines « maisons » tenaient beaucoup à la réputation de leurs fourmes ; cette réputation justifiée avait elle aussi un prix. Ce sont de ces fourmes qu'Émile pourra ensuite revendre « de confiance ».

Le vendeur de fourmes était tenu de fournir en sus, et gratuitement, quelques fourmes « pour garniture », échantillon publicitaire destiné à la dégustation et la démonstration auprès des clients à convaincre. L'acheteur laissait, en retour, une « étrenne », environ le prix d'une ou deux fourmes selon la quantité achetée.

La discussion pouvait être rude et prendre quelquefois, à entendre le propos de l'arrière-petit-fils Roger, tel que l'ont transmis les générations successives, une tournure retorse, digne d'un « trésor des contes ». Émile, au cours d'une de ses tournées montagnardes à Valcivières, est amené à dormir chez l'un de ses fournisseurs dans un recoin de la maison, muni d'une petite chandelle. Mais il ne peut fermer l'œil : son lit est bancal ; il entend comme des bruits de chaînes traînées sur les toits... et autres manifestations de « physique », coup monté par ses hôtes d'une nuit pour lui faire peur et... tenter ainsi d'infléchir en leur faveur le cours de la négociation sur le prix des fourmes. Mais notre marchand, point trop impressionné par cette mauvaise magie campagnarde, aurait assuré au matin avoir très bien dormi...

Émile Joandel est un négociant prudent. Quand « le prix est fait », il prend soin cependant, face à certains de ses fournisseurs, comme le commerce est par nature aléatoire, de prévoir, par exemple, que si les fourmes « se vendent mal le prix serait réduit à 235 fr le cent » au lieu de 240 ; plus exigeant, il prévoit ailleurs de faire « rabattre 10 % si la vente est mauvaise ». Il note aussi que des fourmes qu'il a reçues sont « les blanches mal faites et petites », d'autres « dévoré par les bêtes » ou « mal réussi » et « complètement pourri », constats qui auront sûrement pesé sur les négociations ultérieures. Homme du pays, il connaît son monde montagnard, et sait prendre les précautions utiles. À la « jasserie Genebrey », le 25 août 1891, il discute et fixe les conditions avec la femme de la maison : « 180 fr le cent, 2 fourmes pour garnitures. J'ai donné 5 fr d'Étrennes, rien de fait si le Mari n'est pas content. » La page est barrée d'un « Annulé » : le mari n'a pas été content, on n'a pas trouvé d'arrangement...

Aidés par la légende familiale, imaginons Mile chez la Braye en tournée. Les choses sont assez simples à Sauvain même ou à Saint-Bonnet tout proche. Ailleurs, en particulier pour aller sur le versant auvergnat, les déplacements par-delà les crêtes sont plus longs et plus difficiles. Émile, qui connaît la montagne dans ses moindres chemins, groupe ses visites : on le voit pendant deux ou trois jours à Valcivières et aux environs, dans les fermes des villages ou les « cabanes » de la montagne, où il lui arrive de dormir sur place. Il voyage à cheval, attelé d'un tombereau pour le ramassage, son livre de compte en poche, et de quoi payer. Il affronte le mauvais temps, quelquefois la neige en fin de saison, la neige meurtrière qui aurait coûté

la vie à des malchanceux qui traversaient la montagne en hiver, et dont on retrouvait le corps au printemps. Il est arrivé que les loups s'en prennent à lui : sur le plat de Renat, l'un d'eux le suit, derrière le tombereau, attendant le moment de foncer sur lui ; mais il sait faire face au danger en agitant des cordes et faisant tinter les chaînes d'attelage du cheval, ce qui a pour effet d'éloigner le vorace. L'argent qu'il porte sur lui pourrait attirer les convoitises des brigands des grands chemins. Aussi Émile ne voyage-t-il jamais sans son pistolet, dont l'histoire ne mentionne pas qu'il ait eu à en faire usage.

Le commerce des fourmes dans l'économie de la région

Plus de 160 transactions ont donc eu lieu de 1886 à 1892 entre Émile Joandel et près d'une centaine de fabricants de fourmes. Quelques-uns parmi eux ont été des fournisseurs fidèles tout au long des six années, d'autres ont fait affaire avec lui deux ou plusieurs années, d'autres une seule fois. Les quantités de fourmes livrées sont très diverses. La grande majorité se situe entre 150 et 300 unités. Les plus petites livraisons, de quelques dizaines à une centaine, sont les moins nombreuses : 28. Ce n'est pas que les maisons les plus modestes qui ne disposaient que d'un petit troupeau ne faisaient pas de fourmes. Mais quelque trois ou quatre vaches donnant au mieux une moyenne de trois litres de lait quotidien ne laissent pas espérer une production de fourmes telle que leur commercialisation nécessite l'intermédiaire d'un marchand. Au-delà de 300, on ne compte qu'une trentaine de cas, et parmi eux deux extrêmes remarquables parmi un petit nombre de grosses maisons : 628 chez Augustin Plagne, des Champas, et 632 chez Jean-Baptiste Crozet, à Montagut.

Quel pays parcourt notre marchand ? Ses tournées le font voyager sur quinze communes des deux versants de la montagne, huit en Auvergne, sept en Forez ⁵. En réalité, trois communes rassemblent à elles seules plus de la moitié de ses fournisseurs : Valcivières, dans le Puy-de-Dôme, d'abord, avec vingt-six ; Sauvain ensuite avec dix-sept, y compris Émile Joandel lui-même, précédant Roche avec douze. Sur l'ensemble, on compte cinquante et un Auvergnats, et quarante-deux Foréziens. La primauté de Valcivières s'explique par sa proximité géographique avec Sauvain, mais aussi par le caractère plus nettement « pastoral » de son économie et une plus grande concentration de producteurs : sur ses 3 200 hectares, Valcivières compte plus de 160 fermes avec jasserie quand Sauvain, sur une superficie un peu moindre, en a 80. Et puis, le courant, économique et démographique, est toujours allé de l'Auvergne vers le Forez ⁶, et non dans le sens inverse. Il n'y a pas de marchand de fromage auvergnat qui serait venu s'approvisionner en Forez. Les produits du versant auvergnat – les fourmes en particulier – comme le trop-plein démographique ⁷, s'écoulent pour la plus grande part vers le Forez de la Loire et Saint-Étienne.

Sauvain participe grandement à ce courant. La commune est en effet connue pour le grand nombre de ses marchands de fromage. Roger Joandel et sa femme, Andrée, elle aussi descendante d'un marchand de fourmes, Beaugros, croisant leurs souvenirs familiaux, en recensent au moins sept : Vincent, Beaugros, Vial, Fradel, Champet, Couturier et, bien entendu Joandel, l'arrière-grand-père lui-même. À de nombreuses reprises, cinquante fois au moins, Émile s'associe à l'un ou l'autre de ces marchands – et quelques autres cités dans son carnet – pour acheter « de moitié » la production. L'importance du rôle de ces marchands et cette forme de collaboration avaient fait du commerce des fourmes une sorte de spécialité sauvagnarde.

De 1886 à 1891, en six ans, Émile a ainsi collecté plus de 35 000 fourmes, soit une moyenne de près de 6 000 fourmes par an. Au prix moyen de 220 F le cent, le montant cumulé annuel des achats est de l'ordre de 13 000 F.

⁵ Versant auvergnat : le Brugeron, la Bourlhonne, Job, Valcivières, Vertolaye, Marat, Saint-Anthème, Grandrif. Versant forézien : Roche, Sauvain, Saint-Bonnet-le-Courreau, Châtelneuf, Bard, Jeansagnères, Chalmazel.

⁶ « Sous l'Ancien Régime, les relations entre Auvergne et Lyonnais furent facilitées par le relais forézien », cf. L. Trenard, *Auvergne et Lyonnais*, Paris, Les Belles-Lettres, 1953, vol. 1, pp. 131-135.

⁷ Les noms de familles montbrisonnaises sont encore aujourd'hui nombreux à témoigner de leur origine « auvergnate » : Chevalyre, Gourbeyre, Bernard, Arthaud, Voldoire, Faye, Béal, Pourreyron...

Notre marchand a retenu ses fourmes, les a collectées en trois, quatre ou cinq fois, de septembre à janvier ou février le plus souvent, jusqu'en avril très rarement, au fur et à mesure de leur maturation. Il les a payées, en trois ou quatre échéances, sur place, ou à Montbrison où il se rend souvent et dont les nombreux marchés et foires favorisent les rencontres, ou encore par l'intermédiaire de « coquetiers » auvergnats, les Chevaleyre, Arthaud, Meissonnier, Jury, Chantemerle... – collecteurs et revendeurs de beurre, œufs et volailles – qui, eux aussi parcourent la montagne, et à qui il confie l'argent. Les fourmes transitent alors par sa cave du Mas, où elles continuent de s'affiner avant d'être vendues. Pour être transportées dans de grands chars à quatre roues jusqu'à Montbrison, elles sont réunies en long par cinq et attachées par des liens de paille de seigle. Un lot de cinq fourmes ainsi présentées s'appelait précisément un « lien ⁸ ».

Dans la maison du Mas, chez la Braye, on a conservé un autre livre de compte d'Émile, de même apparence que celui qui nous a guidés jusqu'ici. Le premier consignait les achats aux fabricants, celui-ci les ventes aux commerçants, couvrant, lui, les années 1896 à 1899.

La vente des fourmes s'effectue d'octobre à avril, c'est-à-dire quatre ou cinq mois après leur fabrication. Celle-ci s'arrêtant en hiver, il n'y a quasiment plus de fourmes à écouler de mai à septembre.

Les commandes sont passées par cinq ou dix liens, rarement davantage. On compte, pour l'année 1897 par exemple, près de 200 livraisons d'un total de plus de 1 300 « liens », soit 6 500 fourmes. Quatorze commerçants ont été les clients d'Émile Joandel cette année-là, et le demeurent les années suivantes. Parmi eux, six absorbaient 80 % de l'ensemble. Malheureusement, l'adresse de ces revendeurs n'est pas mentionnée. On sait cependant par d'autres sources que le commerce des fourmes s'effectuait principalement dans les régions montbrisonnaise et stéphanoise. Le plus souvent, les liens de fourmes sont dits « expédiés à Untel ». Il faut sans doute comprendre que l'envoi se faisait par le train vers Saint-Étienne, qui recevait le plus grand nombre de liens. Les autres « vendus à ... » seraient alors, parvenus à Montbrison, arrivés à destination.

On ne connaît pas de façon précise le nombre de marchands, ni le niveau de leur activité dans l'ensemble de l'aire de production. Tentons cependant une hasardeuse estimation : quinze marchands vendant, comme Émile Joandel, 6 500 fourmes représenteraient la vente d'environ cent mille fourmes par an provenant des deux versants de la montagne.

On voit qu'Émile Joandel et les marchands de fromage sauvagnards, et les quelques autres de villages voisins, avaient de quoi rassasier un grand nombre de citadins mangeurs de fourmes...

Jean les fourmes

Le second livre, comme le premier, comprend plusieurs notations annexes. Émile tient les comptes du beurre qu'il a vendu. Il fait aussi commerce de planches qu'il transporte à Montbrison, où il a ses habitudes et ses connaissances, chez les marchands de bois, son frère Aimé et Jean Roche, lui aussi probablement sauvagnard d'origine. On trouve même dans ce carnet une « recette contre les douleurs rhumatismales ».

Chez la Braye, on continue de bâtir : plusieurs comptes font état de journées du maçon Cellier de Saint-Bonnet et du plâtrier Minon de Sail ; c'est aussi à Sail qu'Émile s'approvisionne en chaux, plâtre, briques, tuiles et autres matériaux de construction. C'est à cette époque que, après l'étable en 1895, est construite 1897 l'actuelle maison d'habitation.

Les affaires semblent aller bon train. La population des villes grossit et la demande alimentaire y est plus forte. Émile Joandel va alors franchir le pas : le marchand de fromage va ajouter à ses activités, au tournant des XIX^e et XX^e siècles ⁹, celles de ramasseur de lait et de fabricant de fourmes et fonder une laiterie, chez lui au Mas, avec un associé, Vial : la laiterie Vial-Joandel ou laiterie de Pierre-sur-Haute. Le lait était

⁸ Une notation dans le livre d'Émile Joandel évoque aussi des liens de quatre fourmes.

⁹ L'année n'est pas connue avec exactitude. La laiterie était restée un souvenir d'enfance dans la mémoire du père de Roger, né en 1907.

collecté dans leur propre ferme et chez les paysans du village qui n'avaient pas de jasserie et ne produisaient pas de fourmes jusqu'alors. La production avait un nom, inscrit sur une étiquette publicitaire : fourme de Pierre-sur-Haute. On n'a pas retenu le nom de celui qui fabriquait les fourmes ; on n'a pas, en revanche, oublié son surnom : Jean les fourmes.

Les laiteries et la fin de la fourme familiale

Les conséquences économiques et démographiques de la guerre de 1914-1918 sur la vie locale mettront rapidement un terme à l'existence de cette laiterie. D'autres, nées dans les mêmes circonstances, ont pu résister et prendre de l'ampleur, d'autres encore sont créées plus tard. Les marchands de fourmes n'avaient plus leur raison d'être. Émile Joandel, décédé en 1928, n'a pas eu de successeur au Mas dans sa fonction de « marchand de fromage ». Son fils Aimé a été le dernier, à la suite de son beau-père Vincent.

Dans les premières années du xx^e siècle, se créaient donc, et se développaient les premières laiteries artisanales, collectant le lait, fabriquant et vendant elles-mêmes les fourmes qu'elles produisaient ¹⁰. L'exode rural avait commencé ; la guerre en avait aggravé les effets. Les domestiques et les paysans pauvres quittaient leur village pour s'installer dans les villes qui, avides de leur force de travail, les appelaient, leur offrant des emplois, et de meilleures conditions de travail et d'existence. Les grosses maisons se voyaient peu à peu privées de la main-d'œuvre traditionnellement employée pour le travail des champs, de l'élevage et de la transformation du lait. Les paysans furent d'abord réticents, puis ils durent petit à petit accepter de vendre leur lait. La production, alors disponible, était ainsi collectée, au moins partiellement, par les laitiers, non pas dans la montagne des jasseries, mais dans leur environnement géographique immédiat, d'abord avec des charrettes à cheval, puis des camionnettes. La fourme que fabriquaient ces petites entreprises était le produit mêlé de plusieurs troupeaux, sa production n'était plus limitée à la période de l'estivage, mais s'étalait sur une plus grande période de l'année. La fourme, livrée par les laitiers, dans la concurrence avec les fromages divers sur les étals des commerçants des villes, se banalisait.

Alors, demeuraient pour un temps, puis disparaissaient peu à peu les pratiques familiales anciennes dans les montagnes des jasseries.



Laiterie Rizand. Pont-de-la-Pierre, ramassage du lait ¹¹

¹⁰ Dans notre région : à Saint-Pierre-la-Bourlhonne, Rigaud, année ? ; au Brugeron, Chambas, Pourreyron, année ? ; à Saint-Anthème, Col et Chantossel vers 1900 ; à Vertolaye, Dupleix ou Pilère, 1902 ? ; à Chalmazel, Rizand en 1905, Viallon à en 1913 ; à Saint-Bonnet-le-Courreau, Rizand en 1913 ; à Sauvain, Tarit en 1929.

Ces informations sont dues à Étienne de Banville. Cf. son ouvrage : *Les fourmes de Montbrison et d'Ambert. Des jasseries aux familles et aux groupes*. Publications de l'université de Saint-Étienne, 2006.

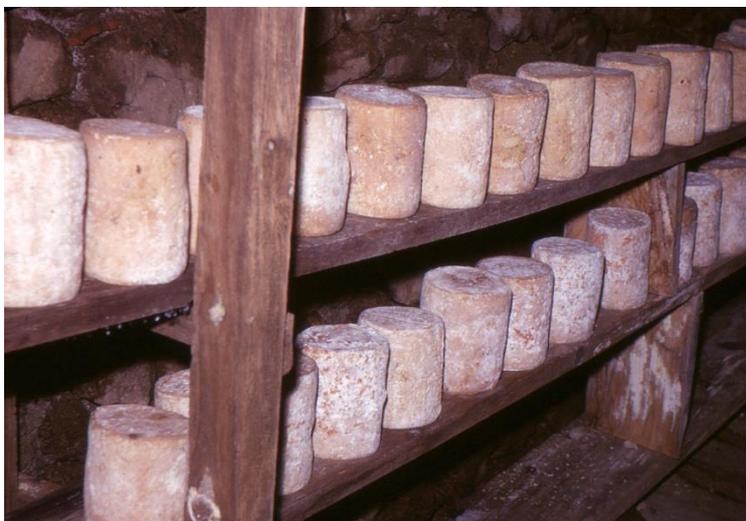
¹¹ Cliché Marcel Roinat, extrait de Marcel et Simone Roinat, *Saint-Bonnet-le-Courreau (1930-1950)*, Cahier de Village de Forez n° 69, 2009.

Vingtième et vingt et unième siècles

La plupart des laiteries ont disparu au cours du vingtième siècle. Sur le versant forézien, deux ont résisté et progressé, devenues aujourd'hui des entreprises intégrées à de grands groupes, maîtresses de leur politique de commercialisation : la laiterie du Pont-de-la-Pierre à Saint-Bonnet-le-Courreau, et l'Entreprise laitière de Sauvain, autrefois nommée Forez-Fourme. Dans le même temps, se créaient d'abord l'appellation *Fourme d'Ambert et de Montbrison* en 1972, puis, en 2002, les deux appellations séparées *Fourme d'Ambert* d'une part, *Fourme de Montbrison* d'autre part. Dans les proches communes auvergnates autrefois parcourues par Émile Joandel et autres collecteurs, il n'existe plus de laiteries, le lait des fermes étant transporté ailleurs dans la vaste zone de l'appellation *Ambert*. Parmi les trente-trois communes de la zone d'appellation *Montbrison*, cinq sont auvergnates, limitrophes du Forez, et pourtant le lait qu'elles produisent n'est pas collecté par les entreprises foréziennes mais va à la fourme d'Ambert. Les grands groupes collecteurs de lait ont réinventé la frontière...

Sur le versant forézien, trois petites entreprises fourmières sauvagnardes sont nées il y a quelques années et rencontrent le succès, dans le mouvement qui valorise la production locale de qualité et le commerce de proximité. Il s'agit d'un « producteur fermier », qui transforme le lait de son propre troupeau, et de deux « artisans » qui, ne produisant pas de lait, l'achètent à des paysans des environs. L'un d'eux fabrique un produit certifié « bio ».

Aujourd'hui, c'est le lait des troupeaux de 73 producteurs, répartis dans quelque 15 communes parmi les 33 de la zone d'appellation qui est transformé en fourme de Montbrison. La production, qui avait chuté dangereusement ces dernières années, s'est considérablement redressée, par l'action déterminée des producteurs et de leur Syndicat de la Fourme de Montbrison ¹². Elle s'élevait à plus de 560 tonnes ¹³ en 2016, et progresse. Les deux grosses entreprises en ont réalisé 90 %, les trois petites le reste. Les ventes s'effectuent en grande majorité dans le département de la Loire ; mais elles sont en progression à l'extérieur. Toutes informations pleines de promesses !



Les dernières fourmes des jasseries, Garnier, octobre 1963

[17^e Printemps de l'histoire, 8-9 avril 2017, Centre social de Montbrison]

¹² C'est à ce syndicat que devons les informations, qu'il nous a aimablement fournies, sur l'actualité de la fourme.

¹³ La fourme d'Ambert, elle, produite sur un territoire auvergnat beaucoup plus vaste, réalise plus de 6 000 tonnes.